No.515 2021 June

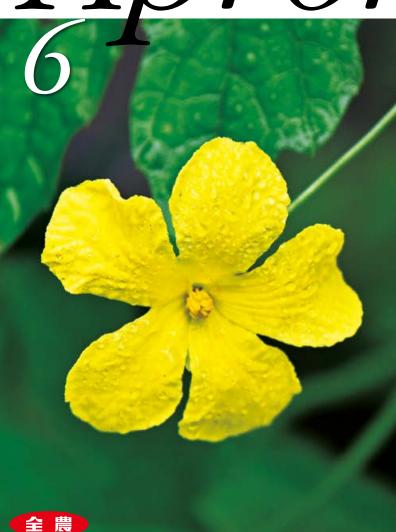
食と農の情報誌

ADIONO

牛乳乳

|山本一力さん

今月のおすすめレシピ







スタッフである「家族」と一緒に。後列右端が佐々木剛さん 前列左が奥さんの千尋さん

生乳の品質にこだわり続けている「富士丸西牧場」を訪ねました。 放牧によりのびのび牛を飼い、 都心に近いなどの好条件から酪農が盛んです。 酪農家が大切に育てた乳牛から、 1952年に長野県からこの地に入植して酪農を始め、 冨士山西麓の朝霧高原では、涼しい気候と広大な草地、 毎日、搾られています。

長野県

静岡県

愛知県

山梨県

牛乳・乳製品の原料となる生乳は

放牧でストレスフリー

ス平洋戦争後の1948年に1 30人ほどが入植して朝霧高原の30人ほどが入植して朝霧高原の改良工事なども行われ、現在は明括軍業が始よりました。酪農振興指定地域として大規模な牧草地の改良工事なども行われ、現在は4人ほどが酪農を続けています。

「親からは〝好きなようにやれ〟

切にしています。

を守り、土づくり、草づくりを大

の原野で、牛をロープで繋いで野

「入植した当初は水もない溶岩地

中が基本」という両親からの教え 中が基本」という両親からの教え 中はグルメで美味しい草しか食 「中はグルメで美味しい草しか食 でない」のだとか。「酪農は土・草・べない」のだとか。「酪農は土・草・べない」のだとか。「酪農は土・草・べない」のだとか。「酪農は土・草・べない」のだとか。「酪農は土・草・



いろいろな作業が効率よくでき、生が自由に歩き回れる構造の生舎

自らミルキングパーラー(搾乳施

します。牛は搾乳の時間になると

朝と夕方の1日に2回、搾乳を

康状態を確認するそうです。 着けて搾乳するとき、牛たちの健設)に入ってきます。ミルカーを

中の状態について情報交換をする を必必を観察します。従業員とも を必必を観察します。従業員とも はどうか、足の感じや糞の状 のが、との感じや糞の状 のが、との感じや糞の状

を優先に、牛舎を建てました。毎 みくもに規模拡大をするのではな といわれて引き継ぎましたが、や があればすぐに感じとれます」と することで、いつもと違うところ て、作業時間やエサを同じように 日同じように飼うことを基本にし 考え、効率よく作業ができること く、牛の動きや機械の動きなどを と、佐々木さん。 早ければ午後にはその結果がわか 朝に意見を出し合って、実行して、 非常に大事な時間です。気になる だからこそのよさだと思います」 るというのは、少人数の個人経営 ところがあればすぐ対応します。

また、奥さんの千尋さんによれば「主人は、うちで生まれた牛はば「主人は、うちで生まれた牛はおばあちゃんになるまで面倒をみたいって。赤ちゃんから育てるので、子育てと一緒で愛情がわいて「娘たち」って呼んでいるほどで

千尋さんは従業員も家族と呼び、 家族が働きやすく、楽しく仕事を してもらえる環境づくりと、コミ ュニケーションを大切にしていま す。「働く人が楽しく元気でないと、 牛も元気に過ごせないでしょ」と いうのがその理由です。家族がや さしく牛と共に生きています。



おばあちゃ スクスクと育つ「娘たち」 んになるまで面倒をみます



乳の物語を知ってもらいたいと食

で美味しい牛乳を飲んで、その牛 冨士宮の酪農家が作った安全安心

· 野頸数:約100頭(経産牛) 聞出荷乳量:約1100トン

士の国乳業の商品をオンラインで購入できます。 https://fujinokuni.shopselect.net/

乳のみを使って学校給食へ供給。

業株式会社」を設立し、良質な生 農家と2016年に「富士の国乳

だとすぐにわかるんです。学校の この牛乳なら飲める〟という話を 先生から〝牛乳が飲めない子でも ていて、給食の牛乳はあの牛から があるので、子どもたちが牛を見 育にも努めています。 「うちの牧場は国道沿いに放牧地

学校給食に供給 こだわりの牛乳を

%富士宮産の牛乳を飲ませてやり たい」という思いから、地域の酪 木さんは、「子どもたちに100 牛乳本来の風味にこだわる佐々

やすなど、牛乳づくりに馬鹿正直

な形にしていきたい」と、前向き な酪農家の思いをもっといろいろ

な佐々木さんです。

ろ。今後はヨーグルトの加工を増

いをしましたが今が踏ん張りどこ

により一時生産停止に。

悔しい思

たが、昨年はコロナ禍で全国休校

ただいて、自分も従業員も励みに れまでやってきたことを認めてい 受賞する快挙を達成しました。「こ の農林水産祭で内閣総理大臣賞を 営体験発表会で最優秀賞、 は2019年の第37回全農酪農経 け継がれる酪農業。富士丸西牧場 富士山麓の雄大な自然の中で受 翌20年

卓にとり入れていきましょう。 恵みに感謝し、牛乳・乳製品を食 6月は牛乳月間です。 牛からの

聞くと本当にうれしいです。 夢だった学校給食への供給でし

05 Apron

ます。

なっています」と喜びをかみしめ

耕 そう、大 地 と 地 域 の みら い。 🔥 JAグループ

読者からの応募料3

自慢のミルクレシピ



辛さは好みで花椒(ホァアシャオ)とラー油で調整します

まろやかミルクの白麻婆豆腐

大阪府・木村美佐子さん

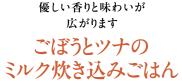
【材料】4人分

牛乳…2カップ 鶏ひき肉…200g 絹ごし豆腐…2丁 えのきたけ…1袋 ねぎ…1本 にんにく…大1片 しょうが…小1片 豆板醤…小さじ1 鶏がらスープの素(顆粒)…小さじ2 塩…小さじ2/3 こしょう…少々 ごま油…大さじ3 水溶き片栗粉 [片栗粉…大さじ1 水…大さじ2] 白すりごま…大さじ1 花椒、ラー油…各適量

- 1 豆腐は水切りして1.5~2cm角に切る。
- 2 えのきたけは根元を切り落とし、1~1.5cm長さに切る。ねぎ、にんにく、しょうがは皮をむいて みじん切りにする。
- 3 フライパンにごま油を熱してにんにく、しょうがを弱火で炒め、香りが出たら、ひき肉、えのきたけ、 ねぎ、豆板醤を加えてほぐすように炒める。
- 4 3に牛乳、スープの素、豆腐を加えてひと煮して、塩、こしょうを加えて弱火で3分程煮て、 水溶き片栗粉を回し入れて混ぜ、強火にして1分程煮てとろみをつける。
- 5 器に盛り、すりごま、花椒、ラー油をふる。



- 米はといで、30分程浸水させてからざるにあげ、 水気を切る。
- 2 ごぼうはささがきにして水でさっと洗い、水気を切る。しょうがは皮をむいてせん切りにする。ツナは油を切っておく。
- 3 炊飯器に米を入れ、水、牛乳、酒、しょう油を入れて、 2を加え、普诵に炊く。
- 4 炊き上がったら、バターを加えて混ぜ、器に盛り、 小ねぎを散らす。



神奈川県・芦野幸子さん

【材料】4~6人分 牛乳…180ml 米…2合 ごぼう…100g しょうが…小1片 ツナ(缶詰・油漬け)…小1缶 水…180ml 酒…大さじ1 しょう油…大さじ1 バター…大さじ2 小ねぎ(小口切り)…適宜

> 1人分:約340kcal 調理時間:約20分 (米の浸水時間、炊く時間除く)



- 1 じゃがいもは皮をむいて一口大に切り、水にさらさない。
- 2 鍋にじゃがいも、牛乳、スープの素を入れて蓋をして中火にかけ、煮立ってきたら、弱火にして煮こぼれないようにして15分程、充分、柔らかくなるまで煮て塩を加える。
- 3 耐熱の器に移し入れ、表面にチーズを散らす。
- 4 250~300℃に熱したオーブンに入れて、12~15分 程表面に焼き目がつくまで焼く。

シンプルにミルクの 味わいを堪能できます じやがいもの ミルク者グラタン

福岡県・村重久美子さん

【材料】4人分 牛乳…2カップ じゃがいも…6個 シュレッド(細かな柵状の)チーズ…80g コンソメスープの素(顆粒)…小さじ1 塩…小さじ1/2

1人分:約270kcal 調理時間:約30分





たねからでも育てられますが苗をくとりましょう。

をとりましょう。

茂るので株間は1メートル以上、広ですが、夏日が続くと蔓や葉が生います。気温が低いうちは伸びが遅います。気温が低いうちは伸びが遅い

じウリ科の野菜などは3~4年あけ

ンチュウなどの被害が多いので、

同

根に小さなコブができるネコブセ

て連作を避け、しっかりと予防対策

りました。強い日差しと高温が大好リーンカーテン」として全国に広ま苦味があるので「ニガウリ」と呼ば苦味があるので「ニガウリ」と呼ばれます。夏の日差しを和らげる「グれます。和名を「ツルレイシ」、独特の熱帯アジア原産の蔓性の一年生草

(アライ・マー・カライ を逃さず管理がしやすいのでおすを逃さず管理がしやすいのでおすがっちりと支柱を組んで株の寿命を延ばしてやると、たくさん収穫が楽延ばしてやると、たくさん収穫が楽しめます。

を逃さず管理がしやすいのでおすす 購入して植えつけた方が、暑い時期

Vegetable Garden 次業 表り

イラスト◎かとうともこ 監修◎山崎弘一郎

支 夏 長 柱 の さ 庭 を 期 を 重 ات 菜 乗 間 収 立 強 園 ij さと風 穫 7 < で 切 育 を て 人 るスタミナ 楽 た に 7 気 ゃ < 耐 の み さ え す ガ Ы る い ま · 野 菜 実 頑 作 ゥ 6 丈 物 IJ よう。 せ な で は ح ਰ U て

ガウリ

June

●土づくりワンポイントアドバイス

指導:岡本 保(JA全農 肥料研究室技術主管)

暑さに強く生育旺盛な夏の野菜ですが、葉肉がや や薄い植物なので土が乾燥すると萎れやすい性質 があります。このため水持ちの良い土質が二ガウリ 栽培には適します。植えつけの2週間以上前に、1㎡ あたり完熟堆肥2kgを散布します。完熟堆肥には土 の粒と粒の間に水を貯えるための小さなスペース を作り、水持ちを良くしてくれる効果があります。ま た同時に苦土石灰100g(前作で施用していれば不 要)も散布し、深く耕しておいてください。

元肥は植えつけの1週間前に、1mあたり化成肥料(8-8-8)100gを散布し、土に混ぜ込みます。

●ニガウリの栽培スケジュール

(ベランダでも畑でも栽培できます)

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
植えつけ						•		•					
収	穫							•			•		



D

か床を作る



2. 風味付け

昆布、赤唐辛子、しょうがを 加えてよく混ぜ、うま味と風 味付けをする。



1. 混ぜる

湯に塩を溶かして塩水を作り 冷ます。ボウルに米ぬかを入 れ、塩水を少しずつ加えて手 でかき混ぜ、全体をよくなじ ませて耳たぶくらいの硬さに する。



4. 本漬け

10~14日ほどでぬか床がな じんできたら、漬けたい野菜 を本漬けにする。ぬか床は毎 日上下を入れ替えるようにか き混ぜて空気を抜き、菌のバ ランスを保つと美味しくなる。



3. 捨て漬け

蓋のついた容器にぬかを移し、 捨て漬け野菜を入れて表面を ならし軽く蓋をする。2~3日 置いて取り出し、また新たな 捨て漬け野菜を漬けてと4~5 回繰り返して発酵を促す。

米ぬかと塩でぬか床を作り、 ごはんの供の漬物は発酵食品なので腸活のためにも毎 季節の野菜をぬか漬けにして楽しみましょう。 Ħ の食事でとりたいですね

> ●途中、水分が出過ぎたら、 新しいぬかと塩を足してぬ か床を調整します。 室温が30℃以上になる場 合は冷蔵庫に入れて管理し ましょう。



ぬか漬け

【材料】作りやすい量

ぬか床

米ぬか(生)…2kg 塩…260g 水…2L

だし昆布(5~6cm四方)…3枚 赤唐辛子…3~4本 しょうが(薄切り)…1片分 捨て野菜(キャベツの外葉、芯、かぶの葉など)…適量

かぶ…2個 大根…10cm きゅうり…1本 にんじん…1本 塩…適量

- 1 右頁を参考にぬか床を作っておく。
- 2 かぶは茎を3cm程残して葉を切り、皮のままよく洗い、根元の先に深さ1/3程まで、 十文字の切り込みを入れる。大根は皮をむき、縦半分に切る。きゅうりは水で洗い、 塩をまぶしてもむ。にんじんは皮をむいて塩をまぶしてもむ。
- 3 ぬか床に2の野菜を入れ、ぬか床から野菜が見えないように表面を平らにして、 容器の淵についているぬかを水で濡らしたさらしなどでふき、軽く蓋をして冷暗所に置く。
- 4 12~24時間、好みの漬け具合になるまで漬け込む。
- 5 野菜を取り出し、水でぬかを洗い落として水気を拭き、食べやすく切って器に盛る。

◎全量:約175kcal 調理時間:約10分(ぬか床を作る、漬け込む時間除く)

山本一力さん

第 30 回

達者だなあ……おれもまだ、

も旅人を喜ばせてくれる秘宝が埋もれ方角も地形も問わず、どこの町村に取材などで訪れる町々。

玉だ。 大地に根づいた青物・果実という秘

から

専門医の治療も受け始めたのだが。

「グリーンスムージーが効果的らしいた場す日々が続いていたとき。 治療薬の効き目を、甘味の間食がぶら壊す日々が続いていたとき。

糖値も順調に落ち着いて、いまに至っ新鮮な青物と果実の効用だろう。血新鮮な青物と果実の効用だろう。血のであり、の飲用を毎朝、始めた。



山本一力 (やまもといちりき)

1948年高知県高知市生ま れ。様々な職業を経て 1997年「蒼龍」で第77回 オール讀物新人賞を受賞。 2002年第126回直木賞を 受賞。2015年第50回長谷 川伸賞を受賞。

最新刊は「湯どうふ牡丹雪」。



「湯どうふ牡丹雪 長兵衛天眼帳」 角川書店

すべてカミさんの、手早い調理のたま 翌朝のGスムージーの材料だ。 るのも行程の大事な要素となった。 いの市場、道の駅などを検索。立ち寄 ときには到着日の夜、客室でおひた 買い求めた穫れたて野菜や果実は、 サラダ、簡単な野菜の煮物まで。

る。

おれもまだ達者だなあと、実感でき

ものである。 生まれて14歳まで過ごした高知市に

ある。 けでも、昭和30年代には500を数え は、壮大なる露天市・日曜市がいまも 未明に収穫した野菜・果実の露天だ

た。

旅先でも原稿を書くため、デスクが

は現地で調達しましょう」

カミさんの発案で、旅の形が変わっ

ージーをいかに続けるか、だった。 「ミキサーなどを持参で、青物と果実

旅続きで直面したのが、

朝のGスム

も持参である。

レンタカー利用時は、事前に街道沿

古希を過ぎたいまも青物も果実も大好

ていた。そんな環境で育ったことで、

投宿となった。ミキサーなど調理器具 大きく照明の明るい、ビジネスホテル

(社)日本ペンクラブ会員による 「食と農」に関するリレーエッ イコーナーです。さまざまな ンルの著名な文筆家の皆さ んが登場しますので、どうぞお 。 みください。 バックナンバ 「Apron WEBマガジン」 (https://apron-web.jp/) でご



覧いただけます。

物だ。

合う。 と青物の美味さとが口の内で、もつれ 穫れたてを生で頬張ると、土の香り

ている。

いた。

2週間程度の取材・講演旅を続けて

コロナ災禍の蔓延までは、毎月、

1

耕 そう、大 地 と 地 域 の みら い。 🔥 JAグループ 13 Apron

乳牛からの贈り物【牛乳】 6月は牛乳月間です。

乳牛は誕生してから、出産して生乳が搾れるようになるまで、2年以上かかります。 日本人にとって大切な食料である牛乳と乳製品。その原料となる生乳は、母牛からの恵みです。 酪農のこと、みんなで考えてみませんか?

生乳の生産量は工業製品のように、簡単に増やしたり、減らしたりすることができません。

年は、新型コロナウイルス に助けていただきました。一滴も無駄 そんな窮地を日本中の消費者の皆さま の危機に直面しやすい農畜産物です。 かないため、行き場を失った時に廃棄 た。生乳は栄養豊富な反面、保存がき 乳の需要が大きく減少してしまいまし 供給停止や外食産業の休業などで、生 に、休校にともなう学校給食用牛乳の 産量がピークを迎える春先 の感染拡大により、生乳生

生産量が減少しました。都府県より涼 は、連日の酷暑によって都府県の生乳 にかけて乳量は増加します。昨年の夏 く、冬はエサをたくさん食べて、春先 たのは、ステイホームのなかでも牛乳 にすることなく乗り越えることができ て乳量が減少します。逆に寒さには強 くれた皆さまのおかげです。 を飲み、ヨーグルトやチーズを食べて 乳牛は暑さに弱く、夏は体力が落ち

しく生産量の多い北海道からの輸送量

品を製造し、生乳生産量の少ない時期

生産量が多い時期は保存性のある乳製 は約1割を占めます。都府県では生乳 は約316万トンあり、学校給食向け **36万トンのうち、飲用牛乳の製造量** 対して生乳が不足ぎみになりました。 状況になり、春先から一転し、需要に を例年以上に製造しなければならない ナ禍で夏休みが短縮され、給食用牛乳 を最大限にして対応しましたが、コロ 2019年度の国内生乳生産量約7



ります。

要と供給のバランスが崩れることがあ 季節以外の影響によっても、生乳の需 ナウイルスのような疾病の流行など、 定を超える風雨災害や地震、新型コロ は北海道から生乳を運んで需給調整を 大型船が台風でストップすること。 想 るのが北海道から都府県に生乳を運ぶ していますが、ここ数年悩まされてい

らぬ応援をよろしくお願いいたします。 り組んでいますので、酪農家への変わ 者団体(※)と連携して需給の安定化を は酪農関係の全国機関や指定生乳生産 がいつでも食卓で味わえるよう、全農 日々がんばっています。牛乳や乳製品 ら、安全で安心な生乳を生産するため 目指すとともに、酪農の理解醸成に取 で快適に過ごせるように気を配りなが 酪農家は一年を通して、乳牛が健康

ーマに展開してきた新聞広告シリー 2007年からその時々の事象をテ 2021年3月の新聞広告です。 ズはこちらからご覧いただけます。



料理©大庭英子 撮影◎榎本修

【材料】4人分

牛豚合びき肉…400g たまねぎ…大1個にんにく…大1片 レタス…120g トマト…1個ナツメグ…少々 カイエンペッパー…小さじ1~1.5 赤ワイン…大さじ2 トマトケチャップ…大さじ2ウスターソース…大さじ2 塩…小さじ1 こしょう…少々サラダ油…大さじ1 シュレッド(細かな柵状の)チーズ…80gタコスチップス…適宜 温かいご飯…800g

【作り方】

- 1 たまねぎ、にんにくはみじん切りにする。
- 2 フライバンに油を熱し、1を入れてしんなりするまで炒め、合いびき肉を加えてほぐすようにしてよく炒め、肉の色が変わってパラパラになったら、ナツメグ、カイエンペッパーを加えて炒め、ワインをふり、残りの調味料を加えて混ぜ、蓋をして弱火で6~7分煮る。
- 3 レタスは5~6mm幅のせん切り、トマトは横半分に切り、種を取って1cm角に切る。
- 4 器にご飯を平らに盛り、上にレタスを散らし、2の肉をかけ、トマト、 チーズ、砕いたタコスチップスを散らし、全体を混ぜていただく。

ココがポイント!

ひき肉はしっかりほぐすようにして炒めます。 煮るときは水分量を見ながら焦がさないようにしましょう。

1人分:約770kcal 調理時間:約25分



耕 そう、大 地 と 地 域 の み ら い 。 **//** JAグループ 17 Apron

見って

芋餅を作ってみました **3月号の出久根達郎さんの**

チを入れた掃除機を片手に食 詰まらせたら大変と、スイッ ました。餅好きの老母が喉を 食と農のエッセイ」を読み

> 感じ入りました。 くもあり、愛情あふれてい べるのを見守る様子がおかし

> > 作者が餅の代用にした芋餅に

他人事ではありません。

イを参考に料理を楽しみ、

毎

緊張感が和らぎます。エッセ

新生活の

イブル的存在

ございました。

(神奈川県・年寄り家族さん)

嬉しいひとときをありがとう 日の暮らしに変化が・・・

ヒヤリとしたりハッとしたり

中餅を食べたい人たちなので、 朴な味わいで、食べるときの ガイモでもサツマイモでも素 ながら作ってみました。 興味がわき、私なりに想像し ジャ

の餅好き。正月に限らず、年 私の90歳を超えた両親も大

福島県・角田トシ子さん



愛知県・深栖和江さん

神奈川県・田辺ミサトさん



福島県・佐藤友美子さん

興味が持てそうです。 させるコツも学べて、 たく知らないことばかりで目 月号の野菜の保存方法はまっ からウロコ。美味しく長持ち 春から大学生になり、 一人暮らしを始めます。 3

活かしていきたいです。今後 それらを上手に活用するため 愛読していきます。 も私のバイブル的存在として 使える料理の基本」や「今月 のヒントがいっぱいの「すぐ できる「ふるさと探訪」や、 のおすすめレシピ」で得た知 、愛媛県・松田あかねさん) 食材のことを考えることが 私の新生活・食生活に



Apron WEBマガジン

3年分のバックナンバーや WEB限定の家庭菜園、 わが家の菜園を掲載中。 食材からレシピ検索もできます。



https://apron-web.jp/ (Apron webマガジン 検索

大募集・大募集・

毎月変わるテーマに合わせた**「わが家の味」**を募集しています。 分量や手順は正確でなくてもかまいませんので、どしどしご応募ください。

9月号/何度も食べたい、なす料理10月号/ごはんがすすむ常備菜

2021年6月18日(金)締切 2021年7月20日(火)締切

また、「ApronPLAZAへのお便り」「絵手紙」「わが家の菜園」はいつでもご応募をお待ちしております。掲載分には薄謝を進呈いたします。

あてさき 〒101-0048 東京都千代田区神田司町2-21 ㈱日本制作社「エプロン編集部」係



ApronWEBからの応募はこちら▶

*本誌の定期購読をご希望の方は

12ヵ月分の送料1.000円(現金書留または定額小為替)を添えて編集部までお申込みください。



写真はイメージです

JAタウンの「酪市酪座」から、雪印メグミルクとよつば乳業の業務用ポンドバター(450g×3)とポーションホイップバター(20個入り)の「バター詰め合わせ

セット」を20名様にプレゼントします。料理にお菓子にバターを贅沢に使ってみませんか?



応募方法

はがきに郵便番号、住所、氏名、年齢、電話番号、 エプロン誌の入手先(〇〇スーパー〇〇店など)、 プレゼント名を書いてご応募ください。本誌への感 想もお寄せください。

締切

2021年6月25日(金) 当日消印有効

あてさき

〒101-8691 日本郵便㈱神田郵便局私書箱16号 「JA全農エプロンプレゼント」係

当選発表

プレゼントの発送をもって 発表にかえさせていただきます。



ApronWEBからの応募はこちら▶

プ ラ イ パ シ ー | エプロン誌に投稿・申込みいただいた読者の皆様の個人情報は、発送やお返事、誌面、ホームページでの紹介に 保 護 に つ い て | 使用させていただきますのでご了承ください。また、これらの個人情報は、前記の目的以外には使用しません。

JA全農 が提供する TOKYO FM のラジオ番組

- ★SCHOOL OF LOCK! (23:00~23:06 毎週(木)放送) 虹コンが食と農の魅力を発信!
- ●JA全農COUNTDOWN JAPAN (13:00~13:55 毎週(土)生放送) 旬な音楽を紹介!
- ●あぐりずむ(15:50~16:00 毎週(木)放送)国産農畜産物の魅力や美味しさをお届け!

※全国のFM38局ネットで放送中。「あぐりずむは、放送局により放送曜日・時間が異なります。



初夏の6月から7月にかけて、いろいろな品種が出回ります。 甘みと酸味のバランスが良く誰もが知っている「佐藤錦」、 またまり2週間くらい晩生の「紅秀峰」は大粒で人気上昇中。 黄色い実の「計山錦」など、

馴染みのないものも食べ比べてみてください。 JAタウンでは、生産量日本一の山形県をはじめ 各産地から多彩な品種を、贈答用やバラ詰めの ご家庭用など用途に合わせた品揃えでお届けします。 愛らしい姿から「赤い宝石」とも呼ばれる "さくらんば"をどうぞお楽しみください!







JAタウンはJA全農が運営するインターネットショッピングモールです。

JAタウン

詳しくはJAタウンのサイトをご覧ください。

www.ja-town.com

検す



JA全農がプロデュースする生産者と生活者をつなぐ交流の場「みのりみのるマルシェ」を開催します。 当日は現地JAの担当者や生産者が、その土地ならではの美味しい食べ方などを紹介、販売しますのでぜひお越しください。



みのり みのる マルシェ

●JR広島駅(11:00~15:00):2021年6月4日(金)・18日(金)「みのりみのるマルシェat広島駅」

新型コロナウイルス感染拡大の情勢等により、マルシェの開催を中止する場合がございます。www.minoriminoru.jp/

Apron

エプロン6月号(No.515)2021年6月1日発行 発行人=新妻成一 編集人=今村貴美 全国農業協同組合連合会(JA全農) 〒100-6832 東京都干代田区大手町1-3-1 JAビル ☎03-6271-8055(広報・調査部) www.zennoh.or.jp

※本誌掲載記事の無断転載を禁じます。



